

**PENERAPAN *HYGIENE* DAN *SANITASI* UNTUK MENINGKATKAN  
KUALITAS *KEBERSIHAN KITCHEN* DI HOTEL *RIO CITY*  
PALEMBANG**



**SARIZAH RIA NURJANA  
161530012**

Tugas Akhir ini diajukan sebagai syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada  
Program Studi Manajemen Perusahaan Universitas Bina Darma

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERUSAHAAN  
FAKULTAS VOKASI  
UNIVERSITAS BINA DARMA  
PALEMBANG  
2019**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI UNTUK MENINGKATKAN  
KUALITAS KEBERSIHAN *KITCHEN* DI HOTEL RIO CITY  
PALEMBANG**

**SARIZAH RIA NURJANAH**

**161530012**

Telah diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya pada  
Program Studi Manajemen Perusahaan

Palembang, 13 Agustus 2019  
Fakultas Vokasi Program Studi  
Manajemen Perusahaan  
Universitas Bina Darma Palembang

Dosen Pembimbing



(Fitriasuri, S.E., Ak., M.M)

Dekan Fakultas Vokasi



Universitas Bina Darma  
Fakultas Vokasi

(Rabin Ibnu Zainal, S.E., M.Sc., Ph.D.)



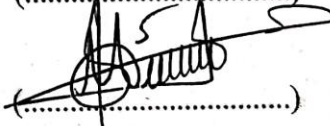
**HALAMAN PERSETUJUAN**

**Tugas Akhir berjudul “PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI UNTUK  
MENINGKATKAN KUALITAS KEBERSIHAN *KITCHEN* DI HOTEL RIO  
CITY PALEMBANG”**

Telah dipertahankan di depan Komisi Penguji pada hari :

Selasa, 13 Agustus 2019

**Komisi Penguji**

- |                                |            |   |
|--------------------------------|------------|---|
| 1. Fitriasuri, S.E., Ak., M.M. | Ketua      | (.....  )  |
| 2. Baibul Tujni, S.E., M. MSi  | Sekretaris | (.....  ) |
| 3. Marlindawati, M.M., M. Kom  | Anggota    | (.....  ) |

Mengetahui,

Program Studi Manajemen Perusahaan

Fakultas Vokasi Diploma III

Universitas Bina Darma Palembang

Ketua Program Studi,

  
Universitas Bina  
Darma  
Fakultas Vokasi

(Andrian Noviardy, S.E., M.Si)

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Sarizah Ria Nurjanah

NIM : 161530012

Dengan ini menyatakan:

1. Tugas Akhir ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar sarjana di Universitas Bina Darma atau di perguruan tinggi lain;
2. Tugas Akhir ini murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri dengan arahan Tim Pembimbing;
3. Di dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dikutip dengan mencatumkan nama pengarang dan memasukan ke dalam daftar rujukan;
4. Saya bersedia tugas akhir yang saya hasilkan dicek keasliannya menggunakan plagiarism checker serta diunggah ke internet, sehingga dapat diakses publik secara daring;
5. Surat pernyataan ini saya tulis dengan sungguh-sungguh dan apabila terbukti melakukan penyimpangan atau ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan dan perundang-undangan yang berlaku;

Demikian surat pernyataan ini Saya buat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Palembang, 13 Agustus 2019  
Yang Membuat Pernyataan,



Sarizah Ria Nurjanah  
NIM : 161530012

## **ABSTRACT**

**Sarizah Ria Nurjanah-***The kitchen is a room that has equipment and supplies to process food, the quality of hotel cleanliness is determined on personal hygiene and sanitation in the hotel area that is good and right. Hygiene Sanitation is very important to ensure food that is made healthy, clean and safe for consumption. In this study, personal hygiene was found that did not meet the standards, the store kitchen was not good, the stored kitchen utensils were not dried, the cleanliness of the kitchen floor was not maintained when working. The research method used in this study is qualitative research. Based on the data obtained, it is expected that the hotel can improve the standard of kitchen hygiene and sanitation application such as keeping the kitchen floor dry when working, drying the equipment before storing, expanding the space for the preparation of the store kitchen, giving guidance to hotel employees regarding personal hygiene sanitation standards for improve the quality of kitchen cleanliness at the Rio City Palembang hotel.*

*Keywords: Hygiene, Sanitation, Quality, kitchen*

## ABSTRAK

**Sarizah Ria Nurjanah**-Dapur adalah suatu ruangan yang memiliki peralatan dan perlengkapan untuk mengolah makanan, kualitas kebersihan hotel ditentukan pada *personal hygiene* dan sanitasi di area hotel yang baik dan benar. *Hygiene Sanitasi* sangatlah penting untuk menjamin makanan yang dibuat sehat, bersih dan aman untuk dikonsumsi. Dalam penelitian ini ditemukan *personal hygiene* yang tidak sesuai standar, *store kitchen* yang kurang baik, peralatan dapur yang disimpan tidak dikeringkan, kebersihan lantai dapur yang kurang terjaga saat bekerja. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Berdasarkan data yang diperoleh diharapkan pihak hotel bisa meningkatkan standar penerapan *hygiene* dan sanitasi dapur seperti menjaga lantai dapur agar tetap kering ketika bekerja, mengeringkan terlebih dahulu peralatan sebelum disimpan, memperluas *space* untuk penyusunan *store kitchen*, memberikan pengarahan kepada karyawan hotel mengenai standar *personal hygiene* sanitasi untuk meningkatkan kualitas kebersihan *kitchen* di hotel Rio City Palembang.

Kata Kunci : Kebersihan, Sanitasi, Kualitas, Dapur

## **HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN**

### **MOTTO :**

“Allah tidak akan merubah suatu kaum, sehingga kaum itu merubah dengan dirinya sendiri” (Q.S Ar-Ra’du : 11)

“Pendidikan merupakan senjata paling ampuh yang bisa kamu gunakan untuk merubah dunia” (Nelson Mandela)

“Jangan ingat lelahnya belajar, tapi ingat buah manisnya yang bisa dipetik kelak ketika sukses” (Aristoteles)

### **TERIMA KASIH KUPERSEMBAHKAN UNTUK :**

- Orang tuaku ayah Rusdiman dan ibu zahara / kakak ku Asep, adik ku Destria/ saudara/ keluarga yang selalu memberi dukungan dan motivasi tanpa henti sampai saat ini
- Sahabatku Fras yang senantiasa menemani dari awal kuliah
- Oomku Rusman Ali yang senantiasa memberiku semangat sampai saat ini
- Orang – orang yang menganggap kuliah tidak penting karena memandang dari perempuan yang akhirnya menjadi ibu rumah tangga.
- Sahabat seperjuanganku Linda Wulandari dan Sari Rahayu

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

### A. Data Pribadi

Nama : Sarizah Ria Nurjanah  
Tempat & Tgl Lahir : Palembang, 28 September 1996  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Alamat Asal : Lr. Paras jaya 1 RT.10 RW.03  
Telepon & HP : 0821 80036794  
Email : [nurjanahsarizahria@gmail.com](mailto:nurjanahsarizahria@gmail.com)



### B. Riwayat Pendidikan

SD Negeri 103 Palembang : 2003 - 2009  
SMP Negeri 16 Palembang : 2009 - 2012  
SMK Muhammadiyah 2 Palembang: 2012 - 2015  
Universitas Bina Darma Palembang: 2016 – 2019

### C. Pengalaman Organisasi

Hospitality Community 2016

Palembang, 13 Agustus 2019

Sarizah Ria Nurjanah

NIM : 161530012



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, karena atas karunia-nya penulis dapat menyelesaikan laporan ini yang berjudul **“Penerapan *Hygiene Dan Sanitasi Untuk Meningkatkan Kualitas Kebersihan Kitchen Di Hotel Rio City Palembang*”**. Tujuan penulisan laporan ini adalah untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk Program Studi Manajemen Perusahaan Fakultas Vokasi Universitas Bina Darma Palembang.

Dalam penyusunan laporan ini penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan, untuk itu penulis harapkan saran dan kritik yang bersifat membangun dari pembaca. Guna menyelesaikan laporan ini, tidak lupa penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam penulisan laporan ini maupun dalam pelaksanaan, khususnya kepada :

1. Dr. Sunda Ariana, M.Pd., M.M. Selaku Rektor Universitas Bina Darma Palembang.
2. Rabin Ibnu Zainal, S.E., M.Sc., PhD. Selaku Dekan Fakultas Vokasi Universitas Bina Darma.
3. Andrian Noviardy, S.E., M.Si. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Perusahaan Universitas Bina Darma Palembang.
4. Fitriasuri, S.E., M.M. Selaku Pembimbing di Universitas Bina Darma Palembang.
5. Baibul Tujni, S.E., M. Msi. Selaku Penguji pada saat Ujian Komperensif di Universitas Bina Darma Palembang.
6. Marlindawati, M.M., M. Kom. Selaku Penguji pada saat Ujian Komperensif di Universitas Bina Darma Palembang.
7. H. Sholahuddin Arsyad, S.E., M.Si. Selaku Dosen Perhotelan yang memberikan Ilmu kepada penulis selama menjalani perkuliahan di Universitas Bina Darma Palembang.

8. Wendy Liana, S.T., M.Si. Selaku Dosen Perhotelan yang memberikan Ilmu kepada penulis selama menjalani perkuliahan di Universitas Bina Darma Palembang.
9. Kurniawan Zaini, M.M., M.Kom. Selaku pengurus bidikmisi di Universitas Bina Darma Palembang.
10. Novri Hadinata, M.Kom. Selaku direktorat kemahasiswaan di Universitas Bina Darma Palembang.
11. Orang Tua/Keluarga/Sahabat yang selalu memberikan dukungan dan motivasi tanpa henti sampai saat ini.
12. Pihak hotel Rio *City* Palembang.
13. Almamater Fakultas Vokasi Program Studi Manajemen Perusahaan 2016.
14. Semua pihak yang telah membantu dan menyelesaikan penulisan laporan ini yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu, terima kasih. Semoga semua bantuan yang telah diberikan kepada penulis bermanfaat dan memperoleh ridho dari ALLAH SWT.

Palembang, 13 Agustus 2019

Sarizah Ria Nurjanah

NIM : 161530012

## DAFTAR ISI

|   |             |
|---|-------------|
| <b>HALAMAN JUDUL.....</b>                 | <b>i</b>    |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>            | <b>ii</b>   |
| <b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>           | <b>iii</b>  |
| <b>SURAT PERNYATAAN.....</b>              | <b>iv</b>   |
| <b>ABSTRACT.....</b>                      | <b>v</b>    |
| <b>ABSTRAK.....</b>                       | <b>vi</b>   |
| <b>HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....</b> | <b>vii</b>  |
| <b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....</b>          | <b>viii</b> |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                | <b>ix</b>   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                    | <b>xi</b>   |
| <b>DAFTAR GAMBAR .....</b>                | <b>xiv</b>  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>               | <b>xv</b>   |
| <br>                                      |             |
| <b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>            | <b>1</b>    |
| 1.1 Latar Belakang .....                  | 1           |
| 1.2 Rumusan Masalah .....                 | 4           |
| 1.3 Ruang Lingkup Penelitian .....        | 5           |
| 1.4 Metodologi Penelitian .....           | 5           |
| 1.4.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....   | 5           |
| 1.4.2 Teknik Pengumpulan Data .....       | 5           |
| 1.4.3 Teknik Analisis.....                | 6           |
| 1.5 Tujuan dan Manfaat .....              | 7           |
| 1.5.1 Tujuan.....                         | 7           |
| 1.5.2 Manfaat.....                        | 7           |
| 1.6 Sistematika Laporan.....              | 7           |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>                  | <b>9</b>  |
| 2.1 Sejarah Hotel Rio City Palembang .....                    | 9         |
| 2.2 Struktur Organisasi Perusahaan .....                      | 11        |
| 2.2.1 Struktur Organisasi Hotel Rio City Palembang.....       | 11        |
| 2.2.2 Struktur Organisasi <i>MainKitchen Department</i> ..... | 12        |
| 2.3 Tugas dan tanggung jawab departemen .....                 | 12        |
| 2.3.1 Departemendi Hotel Rio City Palembang .....             | 12        |
| 2.3.2 <i>MainKitchen Department</i> .....                     | 14        |
| 2.4 Visi dan Misi Hotel Rio City Palembang.....               | 16        |
| 2.4.1 Visi Hotel Rio City Palembang .....                     | 16        |
| 2.4.2 Misi Hotel Rio City Palembang .....                     | 16        |
| 2.5 Lokasi Hotel Rio City Palembang.....                      | 17        |
| 2.6 <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Hotel Rio City Palembang..... | 17        |
| <b>BAB IIIPEMBAHASAN .....</b>                                | <b>21</b> |
| 3.1 Pengertian Hotel.....                                     | 21        |
| 3.1.1 Klasifikasi hotel berbintang.....                       | 22        |
| 3.2 <i>Kitchen</i> .....                                      | 24        |
| 3.2.1 Pengertian <i>Kitchen</i> .....                         | 24        |
| 3.2.2 Pembagian kerja dapur dan fungsinya.....                | 24        |
| 3.3 Pengertian <i>Hygiene</i> dan Sanitasi.....               | 27        |
| 3.3.1 Sanitasi .....  | 27        |
| 3.3.2 <i>Hygiene</i> .....                                    | 28        |
| 3.3.3 Perbedaan <i>Hygiene</i> dan Sanitasi.....              | 28        |
| 3.3.4 Manfaat <i>Hygiene</i> dan Sanitasi .....               | 29        |
| 3.3.5 Ruang lingkup <i>hygiene</i> dan <i>sanitasi</i> .....  | 29        |
| 3.4 Sanitasi Hotel .....                                      | 30        |

|                             |   |           |
|-----------------------------|---|-----------|
| 3.5                         | <i>Hygiene dan Sanitasi Makanan</i> .....   | 31        |
| 3.5.1                       | Pengertian <i>Hygiene dan Sanitasi Makanan</i> .....  | 31        |
| 3.5.2                       | Prinsip <i>hygiene dan sanitasi makanan</i> .....   | 31        |
| 3.6                         | <i>Personal Hygiene</i> .....   | 32        |
| 3.6.1                       | Pengertian <i>Personal Hygiene</i> .....  | 33        |
| 3.6.2                       | Tujuan <i>Personal Hygiene</i> .....  | 33        |
| 3.6.3                       | Manfaat <i>Personal Hygiene</i> .....   | 34        |
| 3.6.4                       | Faktor – faktor yang mempengaruhi <i>personal hygiene</i> .....   | 34        |
| 3.6.5                       | Standar <i>Personal Hygiene</i> .....   | 35        |
| 3.7                         | Sanitasi Lingkungan Dapur .....   | 37        |
| 3.7.1                       | Sanitasi Makanan.....   | 39        |
| 3.7.2                       | Sanitasi Peralatan dapur.....   | 41        |
| 3.8                         | Analisis Penerapan <i>Hygiene di Kitchen Rio City Hotel Palembang</i> .....   | 41        |
| 3.8.1                       | <i>Personal Hygiene di The Kitchen Rio City Hotel Palembang</i> .....   | 41        |
| 3.8.2                       | Prinsip <i>Hygiene dan sanitasi</i> dalam proses penyimpanan bahan<br>bakumakanan The Kitchen Hotel Rio city Palembang..... | 43        |
| 3.8.3                       | <i>Hygiene Dan Sanitasi Peralatan Dapur The Kitchen Rio City Hotel<br/>Palembang</i> .....                                  | 44        |
| 3.8.4                       | Sanitasi Lingkungan di The Kitchen Rio City Hotel Palembang .....   | 46        |
| <b>BAB IV PENUTUP</b> ..... |   | <b>49</b> |
| 4.1                         | Kesimpulan .....  | 49        |
| 4.2                         | Saran.....  | 50        |

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

|  |    |
|--|----|
| 2.1 Struktur Organisasi Hotel Rio City Palembang.....        | 11 |
| 2.2 Struktur Organisasi <i>Main Kitchen Department</i> ..... | 12 |
| 2.3 Restoran Hotel Rio City Palembang.....                   | 20 |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

1. LEMBAR KONSULTASI
2. LEMBAR PENGAJUAN JUDUL
3. SURAT KETERANGAN PEMBIMBING
4. SURAT DITERIMA MAGANG
5. FORMULIR PERBAIKAN TUGAS AKHIR